

# チコリーのボイル,ゴルゴンゾーラソース

さいたま市  
特産品

- ①チコリーを縦半分に切り、根元に浅く切れ目を入れる。冷水に浸け、パリッとさせる。
- ②ゴルゴンゾーラチーズを刻んで鍋に入れ、生クリームを加えて弱火で溶かす。
- ③1%の塩を加えた湯でチコリーを3分茹で、切り口を下にして網にのせて湯をよく切る。
- ④温めた皿にチコリーの切り口を上にして盛り、ゴルゴンゾーラソースをかけ、パルメザンチーズ少量をふりかける。

## 材料(3人前)

チコリー	3本
《ゴルゴンゾーラソース》	
ゴルゴンゾーラチーズ	40g
生クリーム(乳脂肪45~47%)	60g
パルメザンチーズ(おろしたもの)	少量

作成/浦和軟化蔬菜出荷組合チコリー部会  
さいたま地区農業改良普及協議会  
協力/フランス料理 アルビーノ(さいたま市大宮区)  
埼玉県さいたま農林振興センター

